

ESTILS

Els olis gourmet, també als fogons

La producció d'oli d'oliva s'incrementarà aquesta temporada un 30%; els consumidors es deixen atrapar per olis aromatitzats, de proximitat i amb presentacions originals

NEREIDA CARRILLO
BARCELONA

Què tenen en comú el pa amb tomàquet, el fricandó, l'esqueixada i el pollastre amb panses i pi-nnyons? Tots queden gustosos amb un bon oli d'oliva. Malgrat que és essencial en la dieta mediterrània, productors i venedors lamenten que hi ha encara força desconeixement sobre les característiques i els beneficis per a la salut d'aquest producte tan nostre. Els elaboradors d'oli d'oliva verge extra, el de màxima qualitat, volen estendre'n el coneixement, fer caure mites i reivindicar-lo no només en cru, sinó també per cuinar. De fet, aquest tipus d'oli s'imposa cada vegada més als fogons, impulsat sobretot pels restaurants de qualitat. A més, el sector intenta reinventar-se amb presentacions diferents, com caviar d'oli, i productes originals, com ara els olis aromatitzats, que, segons Daniel Mercadé, de la botiga Olisoliva.com del mercat de Santa Caterina, són una tendència en auge en el consum d'olis.

El 74% de l'oli, a Tarragona

La Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC) preveu que aquesta temporada es produiran fins a 35.000 tones d'oli d'oliva, un 30% més que en el mateix període de l'any passat. La majoria de la producció, un 74%, es concentra a les comarques de Tarragona. De les diferents categories que en surten, productors i venedors coincideixen a assenyalar que creix l'interès dels consumidors per l'oli d'oliva verge extra, el de màxima qualitat.

"L'oli d'oliva verge extra és suc d'oliva extret només per sistemes mecànics, no hi intervé cap tipus de sistema químic, cosa que sí que passa amb els olis refinats", explica a l'ARA Martí Terés, fundador de

l'empresa d'olis ARP Catalana, propietària de la marca Oleum Flumen. L'oli d'oliva verge també s'obté directament de l'oliva sense passar cap procés químic, però la diferència és que el verge extra no té defectes en el producte final.

A més del procés de producció, les altres diferències es noten a la butxaca dels consumidors: mentre que un oli d'oliva verge o verge extra pot costar gairebé 4 euros els 75 centilitres, un oli de gira-sol val menys de 2 euros el litre. El preu incentiva que moltes vegades els olis de llavors i l'oli d'oliva refinat s'utilitzin sovint per cuinar, mentre que els de màxima qualitat es reserven per servir en cru, com a acompanya-



Aromes
L'oli gourmet d'alfàbrega lliga molt bé amb el tomàquet i la mozzarella

ment. Però tant productors com venedors recomanen l'oli de màxima qualitat també als fogons i assenyalen que és un mite que només els olis refinats siguin apropiats per fregir els aliments.

Un producte saludable

"A casa meua i a la de tots els pagesos que en produïm, només cuinem amb oli d'oliva verge extra perquè té més resistència en el punt de fum i és més saludable", afirma Simon Casanovas, gerent d'Empordàlia, una cooperativa que produeix vi i oli. Terés hi coincideix: "És el millor des d'un punt de vista de salut, perquè és un suc de fruita, ningú li ha posat ni li ha tret res d'una manera química, i també des d'un punt de vista organolèptic, és a dir, quant a gust, textura en boca i complementarietat en els plats que mengem". Tant les cinc denominacions d'origen protegides d'olis d'oliva verge extra de Catalunya com el Consell Oleícola Internacional remarquen els beneficis d'aquest producte per prevenir malalties cardiovasculars i protegir del càncer. A més, també resulta beneficiós, per exemple, per a la tensió i l'embaràs. Molts productors preocupats per la salut opten també per una producció ecològica i natural, en ocasions amb el molí a la mateixa finca.

A la botiga Olisoliva.com, al mercat de Santa Caterina de Barcelona, Misato Nakagawa contempla encuriosida el més d'un centenar d'olis d'oliva verge extra exposats. Minuts després s'atreveix a fer un tast: una mica de pa i tres plats amb or líquid de diferents tonalitats. La Misato suca en el primer plat i se sorprèn: "No em recorda cap gust que tinguem nosaltres". Suca en el tercer plat i no reprimeix la ganyota. Els estrangers, com la Misato, són el 70% dels clients de la botiga, segons expliquen Anna Maria Garcia i Daniel Mercadé. Terés també explica que a Oleum Flumen expor-



ten el 70% dels 45.000 litres que produeixen, sobretot al Regne Unit, Alemanya, els països nòrdics i els Estats Units. "L'oli d'oliva a la zona mediterrània, la zona productora, és un aliment, forma part de la nostra dieta. En canvi, als països nòrdics és un condiment", explica Casanovas, d'Empordàlia.

Olis aromatitzats, en alça

"El nostre perfil de client acostuma a ser gent del món de la restauració amb una cuina basada en la qualitat del producte", afirma Terés. Mercadé explica que el consumidor d'oli d'oliva verge extra és un client exigent que busca un "producte de proximitat" i també "un pèl original". És per això que atrapen els olis aromatitzats: "Un peix quedaria molt bé amb un oli de llimona; per





Algunes de les
propostes d'olis
gourmet a la botiga
Olisdoliva, a
Barcelona. cristina
calderer. CRISTINA CALDERER

a coses de pastisseria es fa servir molt l'oli amb taronja; el d'alfàbre-ga, per a un bon tomàquet amb mozzarella; els picants, per a les pizzes o les pastes", assegura Mercadé. També sedueixen olis en què es barregen varietats d'aquí amb altres com la *fratoio* (italiana) i la *koroneiki* (grega) i altres productes en què l'oli és el protagonista principal. En aquest sentit, Terés va crear la marca Uhmm, que ofereix *foie* o crema d'avellana i xocolata, una diversificació que anima el negoci.

Al temple de l'oli del mercat de Santa Caterina, una altra clienta, també oriental, pregunta al Daniel pel més exquisit de tots els productes exposats. El Daniel, amb actitud pedagògica, li explica que no li pot respondre, perquè hi ha un oli per a cadascú. Però potser les persones

que fan cua a la botiga cada novembre tenen clar quin és el millor per a ells: l'oli del raig, també anomenat *oli most* i *oli nou*. "És l'oli que acaba de sortir de la primera premsada", explica l'Anna Maria. Els clients catalans, segons afegeixen, busquen primer "olis ametllats, més suaus al paladar", però després s'atreveixen amb "olis amb més caràcter, amb picants lleugers".

Un producte elitista?

La cooperativa que dirigeix Casanovas pertany a la Denominació d'Origen Protegida Empordà, i produeix 270.000 litres d'oli de Pau, un verge extra singular per les oliveres centenàries, la tramuntana i les varietats pròpies de la comarca: l'argudell i el corivell. Casanovas els descriu així: "Són olis verds, més aro-

màtics, que recorden més les verdures verdes, els tomàquets tendres o les ametlles". I afegeix que són "molt més antioxidants i amb una conservació molt més alta".

Mercadé, d'altra banda, demana als productors catalans que no facin un "producte elitista i car", i que fixin el preu no només per a l'exportació, sinó també pensant en la situació del consumidor de proximitat. A Olisdoliva.com tenen productes amb preus que oscil·len entre els 4,80 euros el mig litre fins a 20,10 euros la mateixa quantitat. Malgrat aquestes xifres, els productors insisteixen que compensa perquè és una garantia de salut: "Igual que al mecànic li diem que posi el millor oli al cotxe, nosaltres hem de posar el millor oli al nostre cos", sentència Terés. —